SAC FC2

Indústria de Maquinas para Gastronomia Ltda
Fone:(17)3531-7200 Rua Arlindo Busnardo, 199
Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli
CEP - 15803-295 -Catanduva - SP - Brasil

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1º Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 06 meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.
B - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.
C - Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.
D - Dentro do período de garantia o Produto entregue em qualquer Revendedor Autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.
E - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em dasacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.
F - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

TERMO DE GARANTIA

Revendedor ____________________
Endereço ____________________
Comprador ____________________
Endereço ____________________
____
Data da Compra ____/____/____ Modelo
Nota Fiscal N.º ____________ Cert. de Garantia N.º ________

PREZADO CLIENTE

Você adquiriu um Produto com a garantia de testes realizados individualmente, sob a responsabilidade técnica do nosso Departamento de Controle de Qualidade, cujo principal objetivo é proporcionar aos seus usuários, segurança e confiabilidade. No transporte e manuseio do mesmo, poderá eventualmente, ocasionar algum problema de regulagem. Caso isto venha ocorrer você deverá procurar Assistência Técnica Autorizada, a qual possui todas as informações no sentido de solucioná-lo.

Instruções de Uso dos Batedores

1 - Batedor para massas leves: O batedor plano para massas leves como indicado na peça 17 serve para bater massas leves como: bolos, biscoitos, glacês,bolinhos, purê de batatas, tortas entre outras destes segmentos.
2 - Batedor para massas pesadas: O batedor plano para massas pesadas como indicado na peça 18 serve para bater massas pesadas como massas com fermento como: Pães, roscas, pizza, macarrão entre outras destes segmentos. Observação quando utilizar o batedor para massas pesadas utilizar somente a velocidade 1 para evitar danos no seu equipamento.
3 - Batedor globo: O batedor globo como indicado na peça 16 serve para bater claras para massas que exigem incorporação de ar como, ovos, pão de ló, clara em neve, maionese, glacês e merengues, balas etc

A figura apresentada ao lado indica o terminal de ligação equipotencial externo. Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados á rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

LIMPEZA

Nunca limpe o equipamento com ele ligado, nem mesmo em funcionamento. Retire o plugue da Tomada em seguida solte o batedor, retire o balde de inox e lave-os em água corrente. A limpeza externa poderá ser feita com produtos de limpeza de uso doméstico periodicamente.

BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS

BBI-12

Manual de Instruções & Certificado de Garantia

APLICAÇÕES

A Batedeira 12 litros é própria para ser utilizada na fabricação de massas leves,tais como: bolos, glacês, sorvetes, cremes, claras em neve, etc.

INSTALAÇÃO

Para se fazer a instalação com segurança, deve se dispor de uma boa rede elétrica. Recomenda-se a utilização do Fio 10. As batedeiras 12 litros são fabricadas em 127 V ou 220 V. Portanto, antes de ligar, verifique se a tensão de entrada da tomada a ser utilizada está compatível com mesmo.

ATENÇÃO: Os motores saem da Fábrica, testados contra qualquer defeito de fabricação, portanto, estará isento de qualquer garantia ou direito, quando o defeito ou dano, for causado por negligência, instalação em tensão não compatível com a Tensão especificada, acúmulo de pó ou farinha na parte interna do motor ou qualquer outra falha por parte do usuário.

CARACTERÍSTICAS

A Batedeira 12 litros é fabricada em chapas de Aço SAE 1020 pintada com pintura epoxi. O balde é de Aço Inox com capacidade de produzir até 12 litros de mistura em tempo variável de acordo com o produto que está sendo processado.

A batedeira possui grade de segurança (2) que desliga o aparelho no momento em que é levantada (Fig.2), portanto, toda vez que for trocado os batedores (16.17 e 18) ou colocar/retirar o balde (3) ela deverá permanecer levantada.

Com 3 tipos de batedores nos formatos Globo, Raquete e Gancho, os quais poderão ser trocados com extrema facilidade e rapidez, graças ao sistema de trava, que é executada através de uma pequena pressão para cimae uma ligeira volta para a direita (para soltar) e para a esquerda (para fixar).

A batedeira possui 6 velocidades, para aumentar ou diminuir, ligue a máquina e gire a Alavanca de Velocidade no sentido indicado.

Cabo de Alimentação

Se o Cabo de Alimentação não Estiver em Boas Condições de uso, deverá ser substituída pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado, para que acidentes sejam evitados

RELAÇÃO DE PEÇAS

1 - Tampa do Mecanismo
2 - Grade de Proteção
3 - Balde de Inox
4 - Etiqueta de Instruções
5 - Chave Liga/Desliga
6 - Botão Emergência
7 - Alavanca de velocidade
8 - Chave Geral
9 - Botão Reset
10 - Luz Indicativa
11- Cabo de Entrada de Energia
12 - Pés de Borracha
13 - Anel de encaixe do batedor
14 - Eixo Fixo com entalhe de encaixe
15 - Eixo de encaixe do acessório
16 - Globo Zincado
17 - Raquete em Alumínio
18 - Gancho em Alumínio
19 - Sistema de acoplamento do balde
20 - Sistema de encaixe da base
21 - Correia do batedor A-31
22 - Correia do motor B-29
23 - Motor de ½ cv

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS BP 12L

Características	U.N.	BP 12L
Freqüência	Hz	60
Tensão	V	220V
Corrente Nominal	A	4,8
Peso líquido	kg	43,00
Peso Bruto	kg	55,00
CAPACIDADE	L	12,00
Rotações por min.	RPM	80 a 230

DIMENSÕES		
Altura	mm	545
Largura	mm	310
Profundidade	mm	690

Classe de Proteção: IPX1
Classe de Proteção Térmica:

FUNCIONAMENTO

A BATEDEIRA 12 litros possui 1 botão de Emergência (6) instalado na parte superior da lateral e 1 micro fim de curso instalado no eixo interno da grade de Proteção e funcionam como um sistema de parada instantânea.

Para ligar a Batedeira gire a Chave Geral (8) em seguida aperte o botão RESET (9) ascenderá a luz de indicação (10) em seguida aperte o botão liga (5) de cor verde a BATEDEIRA entrará em funcionamento. Para desligar aperte o botão vermelho.

ATENÇÃO: Para ligar a BATEDEIRA é preciso que o botão de Emergência (6) esteja destravado. Ao pressionar o botão de emergência com a maquina em funcionamento ou ao levantar a grade de Proteção o sistema de segurança é acionado fazendo com que o motor pare. Para ligar novamente deve-se manter a grade de proteção abaixada e girar o botão de Emergência (6) no sentido horário (sentido da seta) para que ele se destrave e em seguida repetir os passos anteriores para Ligar.

ATENÇÃO!

Atenção: Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Atenção: Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

(*) Conferir a etiqueta de tensão localizada próximo ao plugue do equipamento.